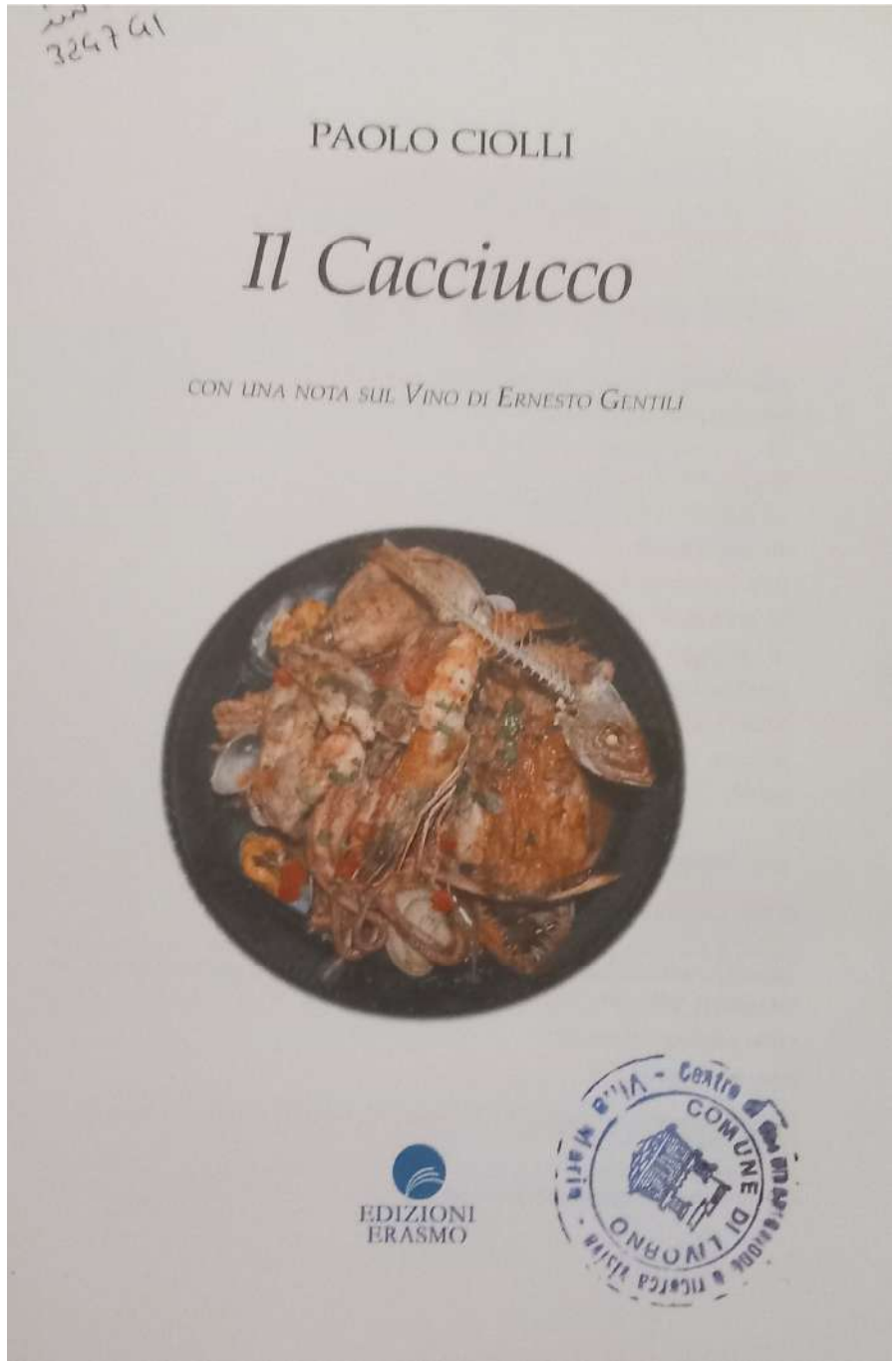
PAOLO CIOLLI
Il Cacciucco
CON UNA NOTA SUL VINO DI ERNESTO GENTILI


PAOLO CIOLLI
Il Cacciucco
CON UNA NOTA SUL VINO DI ERNESTO GENTILI
EDIZIONI
ERASMO

Con il contributo di

Commissione Pari Opportunità
della Provincia di Livorno

Consorzio "Pesce del Tirreno"
Concessionario Mercato Ittico Livorno

© 2007 Edizioni Erasmo

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e di adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi microfilm e copie fotostatiche) sono riservati per tutti i paesi

Prima edizione: ottobre 2007

ISBN 978-88-89530-12-2

Stampato a Livorno da Media Print nell'ottobre 2007 per conto di Edizioni Erasmo

www.edizionierasmo.it
e-mail: Edizioni.Erasmo@gaiascienza.it

INTRODUZIONE

Il cacciucco nella mia famiglia è sempre stato di casa. Si spendeva poco e si otteneva tanto.

Era inviso però al mi' babbo che, da buon fiorentino, era poco abituato ad addomesticare le lische ed inzuppare in salse troppo violente. Preferiva gli arrosti *morti*[1], le *schidionate*[2], le paste fatte in casa, la cacciagione, le zuppe ben condite e... i pesci senza lisca. Era proprio un nobile fiorentino di… Compiobbi[3]. Per contro, io, livornese di Borgo S. Jacopo, sentivo il richiamo degli spruzzi del mare, dei suoi pesci e di come condirli. Amavo il cacciucco, il suo sugo, le polpe molli delle sue seppie, le saporite boccacce, la polpa tenera del gattuccio (costava meno del palombo), la consistenza del polpo, la bontà della gallinella, le "difese" delle ghiotte cicale, i succhi dei datteri, l'afrore dell'aglio che violentava il pane inzuppato.

Mamma lo cuoceva a lungo, forse un po' troppo, ma lo faceva con amore, con i tempi di una tradizione tramandata in strada, di porta in porta, di bocca in bocca.

La partecipazione alla vita del borgo era piena, ognuno sapeva dell'altro ed ognuno, nell'ambito delle proprie

1 Stufati o brasati.
2 Piccoli pezzetti di carne di vario tipo, anche uccellagione, infilati in uno spiedo e cotti generalmente in forno.
3 Piccolo paesino situato sulle rive dell'Arno, in provincia di Firenze.

possibilità, aiutava l'altro. La povera gente era tanta, le voci e le grida erano sempre soprammisura, ma un piatto pieno bastava a far discutere e un mezzo litro dava il giusto aiuto per un po' di felicità.

Le chiavi venivano lasciate nelle serrature, ad indicare che le porte erano sempre aperte anche quando erano chiuse. Quante volte, da ragazzini, entravamo nelle case per bere dopo le grandi corse dei nostri movimentati giochi! Ricordo lo scorrazzare per una partita di *ghinè*[4], la durezza del *lurilurinforzo*[5], l'abilità necessaria per *uno alla luna*[6]. Ripenso alle sudate per una corsa con i *carretti*, o al fuggir via dopo un vetro rotto per un colpo mal riuscito di *cambrì*.

Era divertimento puro, con giochi e giocattoli inventati e tramandati, per i quali occorrevano fantasia e manualità. Si costruivano i *carretti* con quattro assi e la bontà di qualche meccanico che ti regalava cuscinetti ormai sballati. Poi di corsa in strada per la competizione su questo piccolo "bob"!

Tempi andati! Le auto non ingombravano le vie ed i giochi dei bambini riempivano di colore e di sentimento la vita del borgo.

Ancor oggi, ripensando a quei tempi, continuo a

4 Gioco da strada, dove con l'aiuto di un bastone, di regola un manico di scopa, si colpiva un pezzetto di legno a forma di cono ricavato dallo stesso manico. Il contendente doveva colpire il "ghinè" e lanciarlo il più lontano possibile, urlando nel contempo un propiziatorio "cambrì".

5 Gioco di forza e di abilità. Le squadre, entrambe formate da quattro-cinque elementi, si ponevano l'una a forma di plinto, e l'altra doveva saltarci sopra, a cavalluccio, per farla cadere.

6 Gioco simile alla cavallina ma ben più sofisticato, dove abilità e crudeltà andavano talvolta insieme.

ritrovare nel piatto qualcosa che me li ricorda: un sapore troppo pronunciato, un profumo troppo acuto, un colore un po' monotono, una salsa talvolta troppo aggressiva, il pane ammollato e cadente, le cicale che infastidiscono il palato, la cottura troppo uniforme dei vari ingredienti, le seppie che prendono il sapore del pesce, il polpo che copre tutto il resto; poi le lische, che trovavi mescolate con il sugo, mentre le polpe del pesce si rifugiavano nell'angolo più remoto del piatto.

PROLOGO

Ma ora, cari signori, il rito sta per
cominciare; dunque... tutti a tavola!
Prima del "buon appetito", non posso però
non dirvi alcune parole su questo piatto
dal quale spero sarete deliziati,
la sua storia e la storia della "sua città".
Ne hanno discusso in lungo e largo,
principi e cafoni, ognuno ha detto la sua,
giusta o sbagliata che fosse;
tutti, o quasi, ne hanno parlato e scritto.
Ora tocca a me.
Vi prego, lasciatemi dire.

FERDINANDONE

"Oh 'i che tu dici, che gli è", disse patron Ferdinando[7], rivolgendosi al suo aiutante, mentre i lavoratori trangugiavano in una ciotola di legno una *sboba*, in mezzo alla quale troneggiava una galletta di pan duro, che serviva all'obbligatoria scarpetta.

"L'è cacciucco, messere, i' per lo meno così lo chiamano quei poveracci che lavorano per Lei", gli rispose Giovanni Manoli Volterra di Zante[8], governatore di origini greche, già comandante della Fortezza Vecchia, abilissimo nelle cose di guerra e di mare.

"Spiegati meglio, 'un ti 'apisco", rispose accigliato il Ferdinando.

7 Ferdinando I dei Medici, Granduca dal 1587 al 1609, fu il fondatore della città di Livorno.

8 Introdusse la benedizione alla vigilia dell'Epifania, dalla quale nacque il detto "vatti a fà benedì da' Greci", rimasto nella tradizione popolare.

"Vede, Signore, quella pietanza, che viene servita come unico piatto, l'è una *sboba* di pesce avanzato, cotto in grande vasellame, dove l'aggiunta di qualche verdura ne confonde i sapori e il pan secco che ci viene messo in ammollo serve a tamponare i morsi della fame e a dar un po' di energia; sa, la fatica gli è tanta". Proseguendo, raccontò che ci veniva messo pure molto sale, anzi, meglio, un po' d'acqua di mare. "Così l'è tutto risparmio! E loro poi bevan tanto di vino, naturalmente quello che ha preso di forte, così si senton sazi e tornano contenti a lavorar".

"E bravo il mio comandante!", esclamò il Ferdinando. "Ma come tu dici che chiamano questo pasto?"

"Mah, alcuni dicono kùkùk, altri kùkùklù ma, sa, a Livorno storpian tutti i nomi e l'hanno chiamato cacciucco".

"Me l'hai a portare, lo voglio assaggiare".

"Che dice Messere, ormai gl' è tutto finito. Per domani, forse, se Lei comanda."

"Suvvia, sia per domani."

Nel mentre una voce di fondo: "Sai 'osa e vole mangià l'aragosta, il padrone!" L'ammiraglio impartì istruzioni ben precise ai suoi sottordini affinchè l'operazione fosse svolta nel modo più accurato. Il Manoli rimuginò sul comando ricevuto, imprecò a più non posso e finì pure per invocare la Madonna di *Montinero*[9].

9 La Madonna di Montenero è la patrona della Toscana, venerata in un Monastero su di un colle nelle vicinanze della città. I livornesi mangiapreti, nei momenti di grande difficoltà (terremoti o epidemie), hanno sempre invocato la Sua protezione.

Il giorno dopo, guidati dalla nave ammiraglia, capitanata da tale Inghirami[10], con la marea favorevole, più di venti vascelli si dirigono alle secche della Meloria, dove si dà ordine di calar le reti.

L'aria all'albore è fresca e il cielo solcato da qualche cirro. Il mare limaccioso non consente manovre precise: due navi si scontrano tra loro, una terza finisce nelle secche, molti soffrono il mal di mare e dopo aver *buttato di fori anco l'occhi*, si rifugiano in coperta. Alla fine 12000 metri di reti basculanti[11] vengono calate.

Dopo qualche ora, con la tecnica "cala e salpa"[12], le reti sono di nuovo a bordo senza ulteriori impicci, se non quello

10 Ammiraglio delle galere di Santo Stefano, poi dal 1618 al 1621 Governatore della città

11 Reti di grandi dimensioni, di solito non usate nelle nostre coste.

12 Calare e salpare le reti alla fine della cala stessa.

di un marinaio morto per la puntura di un "paperino"[13] e di un comandante colpito da shock anafilattico per la puntura di una tracina, che il solerte malcapitato voleva toglier dalle reti a dimostrazione di come si dovesse fare.

Issate le reti a bordo si verificò il pescato, che contava di un paio di oratelle sottomisura[14], un bel dentice "praio" di circa un chilo, tre saraghi "pinzuti"[15], sette cicale, due gallinelle color corallo, un cappone, un piccolo palombo, una murena, qualche scorfano, qualche polpo e sette seppie, oltre ad un po' di minutaglia...

Cosi è riportato dal diario di bordo, anche se probabilmente poco attendibile, perché palesemente contraffatto da mano a noi sconosciuta.

Il governatore dette ordine al suo scalco, un certo Bartolomeo Scappi[16], di scegliere il pesce per allestire il pranzo del Granduca, raccomandandogli di metter da parte il dentice, che con un bel contorno di verdure di campo avrebbe poi gustato con la sua signora, probabilmente accompagnato da una bottiglia di vin di Francia, magari con le bollicine.

Bartolomeo annuì e, sottratte anche le piccole orate e qualche seppia per cucinarsi poi un buon riso nero, organizzò i cuochi affinchè si procedesse finalmente alla preparazione del piatto.

13 Tipo di razza, non propriamente commestibile, munita di un durissimo rostro sulla coda, dal contenuto molto tossico.
14 In gergo commerciale è un pesce di poco al di sotto dei tre etti.
15 Particolare qualità di sarago, divoratore di erbe, dal sapore forte ed in alcuni casi persino sgradevole.
16 Scrittore della fine del '500, che nel suo libro "Opera" descrive, per la prima volta, i dettami della cucina italiana.

"Boia[17], la fai poino lunga!"

Presero il pesce più piccolo, quello un po' sciupato, quello attaccato dalle "puci"[18] ed insieme ai polpi e alle seppie ne fecero un gran tritume che misero a cuocere in un pentolone con tanto aglio e tanto zenzero che *ir puzzo si sentiva da piazza Colonnella*. Aggiustato di sale ed *anco* con aceto e zucchero (poteva essere anche miele), il tutto fu bollito per ore in modo lento e dovizioso e rimestato ogni tanto, quasi fosse una polenta.

La flotta rientrata in rada fu salutata da venti salve di cannone, lì proprio ai Quattro Mori, che *'un c'erano ancora*[19], e lì si trovavano il Ferdinandone ed il suo codazzo di ingegneri e tecnici, tra i quali un certo Buontalenti[20], ad aspettare il pranzo.

Lo scalco (il *maitre* per capirci) per l'occasione tirò fuori il servito più bello, quello con i bordi in oro, e ordinò ai camerieri di predisporre la tavola.

Tutto fu preparato per il meglio.

Il cacciucco fu servito in uno scodellone, sui bordi del quale troneggiavano due delfini onirici in porcellana

17 Interiezione di derivazione blasfema, che ha perso nel tempo i connotati originali per diventare moto di stupore.
18 Piccoli parassiti che attaccano le polpe del pesce impigliato nelle reti non appena muore.
19 Ferdinando fondò la congregazione dei Cavalieri di Santo Stefano per la lotta contro i corsari e commissionò la statua che verrà installata solo qualche anno più tardi dal suo successore Cosimo II (1609-1621). La statua, eseguita dal Bandini e dal Tacca, diverrà l'emblema della città.
20 Bernardo Buontalenti (Firenze 1531-1608) architetto, scultore, pittore e miniatore; progettò, fra le tante, la pianta della città, chiamata il "Pentagono del Buontalenti". Lavorò per Cosimo I e per suo figlio Francesco.

dorata, del tutto simili a quelli che il Tacca, qualche anno più tardi, avrebbe posto sulle sue celebri fontane.

Infilando il tovagliolo di lino irlandese, ricamato a *punto ardenza*[21], a protezione di eventuali schizzi che già paventava, il Granduca si preparò a mangiare questo *giulebbe*.

Il *giulebbe*, come ricetta raccomandava, era composto di piccoli pezzi di pesce e di pan secco, con una galletta posta in bella vista nel centro del piatto. Il Signore fiorentino guardò di traverso lo sguazzare di lische e di occhi, ne annusò gli effluvi, emise un lungo respiro e infine, incuriosito, si fece coraggio e impugnando il cucchiaione d'oro, sbigottito, esclamò un interrogativo "Mah?".

Il dado era tratto, non poteva tornare indietro e con piglio deciso portò alla bocca una buona quantità di cibo. Gli si spalancarono gli occhi, gli si gonfiarono le guance e in un atto di repulsa innaffiò il tavolo e i poveri sventurati che si trovavano vicini. Lanciò con forza tutto quanto, lische comprese, che si infilzarono un po' da tutte le parti. Il più sfortunato fu tal comandante Noncapisci che, colpito ad un occhio, ne perse l'uso e fu costretto al bendaggio, per fortuna di gran moda al tempo.

Il Granduca Ferdinando, ripresosi immediatamente, ordinò che gli fossero quindi portate due pavoncelle e due pernici nostrali, di quelle cacciate nel Bosco dei Cappuccini[22].

21 Raffinatissimo modo di ricamare simile al tombolo, in uso nella zona, ormai dimenticato.

22 Bosco che dalla Chiesa dei Cappuccini si stendeva verso sud ricoprendo

Questa, più o meno, è la storia del primo cacciucco presentato alla tavola di un gran signore... Non incontrò in verità gran fortuna e fu relegato a cibo per la truppa, per i forzati e per i pescatori; insomma per la povera gente.

La Toscana dei poveracci, del resto, era patria di zuppe. Il cibo più comune era una gran brodaglia di verdure e cereali, con l'aggiunta ove possibile, di qualche pezzetto di carne o pesce, che dava lustro al piatto e energia per tutta la giornata.

I signori, al contrario, mangiavano anche per gli altri, qualche volta un po' "troppino" ed abitualmente si cibavano di volatili o di cacciagione di grossa taglia; quasi sempre di animali selvatici, magari cacciati da loro stessi. Le grandi mangiate finivano per causare

un vastissimo appezzamento di terreno. Nel 1731 vi si recò a caccia persino l'Infante di Spagna Don Carlo e per accrescerne il divertimento furono immessi degli animali prelevati dal Parco di San Rossore.

sgradevoli inconvenienti: erano spesso gottosi[23] e ricorrevano alle più strane alchimie guaritrici, trangugiando perfino perle e oro tritato[24], senza risultato alcuno se non quello di tirare le cuoia.

Comunque, l'avventura del Granduca si concluse in quel modo. Il piatto, che per curiosità si era fatto preparare, presentava per lui, non educato a questi sapori, troppe novità.

L'accaduto mi è stato raccontato da mio nonno, che a sua volta lo aveva sentito dal suo, che diceva di aver conosciuto un bisnipote di Ferdinandone. Ma si sa come vanno le cose, ognuno ci mette un po' della propria immaginazione e il fatto, probabilmente, non gode di assoluta verità.

23 La gotta è una malattia delle articolazioni, causata anche da una alimentazione ricca di carne: origina un aumento di acidi urici che provocano gonfiori e forti dolori.

24 L'oro era considerato antidoto infallibile contro tutti i mali. Alle perle venivano invece attribuite numerose virtù, come calmare l'ira, i dolori e rinforzare le ossa.

LA CITTÀ

Livorno è una città che nasce sul mare, si affaccia sul mare e si espande lungo la costa bagnata da quel mare chiamato Tirreno.

"E sei poino bravo, s'aspettava te per dirci certe 'ose, ah, ah! 'ai scoperto l'America!".

"Lasciatemi di'! Se 'un avete furia vi spiego, altrimenti v'avviate".

Città inventata, Livorno incontrò grandi ostacoli durante la sua fase espansiva; a Nord aveva le paludi, ad Est le colline. Disdegnando arroccamenti sulle alture, scelta effettuata da altri paesi, decise di ampliarsi lungo la costa: vivere con il mare e per il mare. Fu subito premiata da questo connubio, sebbene reso difficile dalle invasioni dei pirati, dagli stati che avrebbero voluto

conquistarla e dalle turbolenze internazionali. La città e il mare diventarono un'unica cosa, quasi un amplesso, che permetterà di guardare ad orizzonti lontani.

Diranno di una città baciata dal sole e schiaffeggiata dal libeccio.

Cinta da mura e forti, dovrà espandersi ben presto oltre queste difese per permettere alla popolazione, in rapido sviluppo, di trovare una giusta sistemazione. Il villaggio cresce in fretta ma con saggezza, l'urbanizzazione è intelligente; diventa nei secoli crocevia d'importanti traffici, richiamo turistico nazionale, città bella ed armoniosa. La sua piazza Grande (allora piazza d'Armi, già piazza delle Mercanzie) fu esempio di armonia architettonica, capace di competere con altre analoghe piazze di alcune grandi città della Francia e dell'Inghilterra.

Ma fu il Seicento, forse, il secolo più importante per Livorno, che diventa città nel 1606. Le cronache parlano di circa 10.000 abitanti, anche se, è il caso di dirlo, "raccattati" un po' da tutte le parti; gente che arrivò da lontani paesi, come le merci al porto: un po' *fesse*, un po' *tocche*, un po' *buone*[25]. Gente di tutti i colori: mori, levantini, alemanni, armeni, greci, olandesi e inglesi e tanti altri. Tutti i nuovi arrivati dettero il loro contributo, fossero questi pisani, genovesi, fiorentini, francesi, spagnoli, austriaci...

Con frequenza sempre crescente ad abitare giunsero in

25 A seconda del paese d'appartenenza le merci avevano un marchio di qualità precostituito e le "quarantene" erano stabilite in base alla provenienze delle merci.

città anche gli ebrei (da un probabile nucleo iniziale di poche centinaia di persone si passa nel '700 a quasi 4000, circa il 10% della popolazione), per meglio dire la Nazione ebraica, poiché così erano chiamate le comunità di diversa appartenenza e provenienza che arrivarono a Livorno. Questa "Nazione", mantenendo vive le proprie tradizioni, riuscì a conservare la propria identità culturale durante il lungo periodo dell'esilio ed a trasmetterla ad una città in via di formazione, pronta a ricevere ogni novità.

La città accolse il popolo ebraico di parte sefardita non in un ghetto predisposto, ma nel centro della città stessa, nella parte già al tempo destinata al commercio. In questa zona fu costruita l'imponente Sinagoga, una delle più belle e più grandi d'Europa che, purtroppo, seriamente danneggiata dai bombardamenti, non fu mai restaurata, ma sostituita con una nuova costruzione in stile post-moderno.

L'amalgama fu tale che gli idiomi di questa comunità saranno poi influenzati dal vernacolo livornese, dando origine ad un modo di parlare che prenderà il nome di "Bagitto".

Dunque ben presto il borgo, dimenticato lido sul mare, diventa città; e che città! Come vi dicevo, 10.000 abitanti nel 1600, circa 20.000 agli inizi del 1700, per arrivare a quasi 40.000 alla fine dello stesso secolo: un vero e proprio boom demografico[26]. Del resto, a Livorno la voglia di far figlioli c'è sempre stata: in tempi di *regime nero*, ad

26 Il censimento del 1803 rilevò che, su una popolazione complessiva di 43.000 persone, circa 8.800 erano ebrei . Nel 1871, su una popolazione di 97.000 abitanti, gli ebrei erano poco più di 4.000.

esempio, furono premiate coppie con più di venti figli (un *poino* esagerati nel dare braccia alla patria, secondo me. Ma che volete, andava in quel modo...).

La città cresceva ed appariva ben costruita: c'era la volontà di farne una città-porto, piattaforma nel Mediterraneo della famosa Firenze. La grande famiglia fiorentina dei granduca, quella dei condottieri, dei banchieri, dei papi e degli assassini, ma anche dei filantropi, dei cornuti, dei ganimede e dei ghiottoni, fece di Livorno la propria scommessa. Investì mezzi a non finire e servendosi di migliaia di maestranze (spesso pirati prigionieri) e dell'aiuto dei migliori ingegneri, in quattro e quattr'otto ideò, progettò e costruì una città che reputò ideale.

Le fortezze prima, le ampie piazze dopo, i grandi palazzi, le larghe strade, fecero da scenario alla genialità dei canali che servirono come mezzo di collegamento tra zona portuale e città, dove negli ampi depositi venivano immagazzinate le granaglie che davano impulso ai commerci.

Non solo; i Medici spinsero la loro genialità ben oltre e con la costruzione del Canale dei Navicelli permisero il collegamento via acqua con la città madre[27].

Resero poi sana l'aria insalubre, bonificando le paludi vicine (delle quali rimangono tracce ancor oggi nella zona di Stagno) e infine, con mossa di grande intelligenza, istituirono le Leggi Livornine che attirarono gente da tutte le parti, stranieri e non, esuli e profughi, soldati in quantità

27 Il canale collegava infatti Livorno a Pisa e tramite l'Arno si poteva arrivare a Firenze.

e, come accade in questi casi, voi mi capite, anche molte donne dal costume, come si suole dire, un po' facile. Operazione ripetuta anche nel 1945, dopo la seconda guerra mondiale quando, a pochi chilometri da Livorno, in quel di Tombolo, si formò, al seguito della V armata americana, una zona franca dove tutto era lecito e tutto veniva commercializzato al ritmo del *bughi-bughi*[28], anche l'amore!

Livorno era dunque diventata un'occasione per tanti, un luogo dove poter rilanciare la propria immagine e tentare nuova fortuna: insomma un'opportunità da cogliere. Certo, un po' di gentaccia ogni tanto compariva ma questo non guastava troppo il viver dei livornesi. Le leggi erano giuste e la forca era sempre lavoro. A proposito di lestofanti, mi piace raccontare di un certo Ciolli (sic!)

28 I livornesi hanno ribattezzato anche il boogie-woogie, un ballo frenetico, ossessivo, insistente che gli americani avevano introdotto in Italia.

Antonio, calzolaio e rubacuori, e d'altri cinque suoi compari, che procurarono alla città spavento e dolori, terrorizzandola durante le notti con ferimenti e uccisioni. Questi non erano spinti dal solo denaro, ma soprattutto dal divertimento di torturare le loro vittime. La polizia scoprì gli assassini solo dopo un anno. Furono tutti condannati alla pubblica gogna per poi finire il resto dei loro anni in carcere. Ma al di là di questi episodi non c'era da lamentarsi troppo; i vantaggi delle leggi Livornine erano importanti e si poteva chiudere un occhio su qualche brutto ceffo in circolazione e sulla igiene della città che a volte lasciava a desiderare... Nel 1898, ad esempio, padre Saglietto fece interrare il fosso dei "Bottini dell'Olio" poichè, a causa delle acque luride e stagnanti, procurava continue epidemie di colera. Nacque così il Viale Caprera, oggi parzialmente riportato al modello originale.

Con il "Secolo Romantico" arriveranno anche le lotte per l'unità d'Italia e la città risponderà al messaggio di libertà e d'unità di popolo. Poi sopraggiungerà il Novecento con le sue guerre e le sue tragedie. Nel corso della seconda guerra mondiale i bombardamenti distruggeranno il cuore pulsante della città: il centro storico, le strade, i palazzi più belli, i prestigiosi teatri, il lungomare, il porto, il cantiere, la famosa Accademia Navale, minando Livorno nella sua fierezza e nella sua eleganza. Le ferite nel tessuto cittadino furono così grandi, che la ricostruzione, a dire il vero un po' affrettata ed affannosa, lascerà discutibilissime ed indelebili tracce nel tessuto urbanistico.

LE NOVITÀ

Il mar Mediterraneo è un piccolo mare; al confronto degli oceani è poco più di un grande lago, circondato da genti con abitudini e costumi diversissimi fra loro. Questo piccolo mare ha facilitato i viaggi, le relazioni fra culture diverse, il mercanteggiare, ma ha anche generato scontri fra le varie etnie e tra diversi interessi commerciali. Dagli scontri, come sempre capita, sono nati incontri, conoscenze, movimenti che hanno portato ad un progressivo arricchimento culturale.

Dopo un'operazione militare, c'è sempre un vincitore e uno sconfitto. Il primo impone la propria legge, le proprie abitudini, la propria cultura; tuttavia, con il passare del tempo, deve fare i conti con i modi, le usanze, i costumi di chi è sottomesso. Lentamente si genera un vero e proprio intreccio, tanto che diventa sempre più difficile trovare diversificazioni nette fra una cultura e l'altra. Sono processi che avvengono in un lungo periodo, talvolta impiegano varie generazioni, spesso persino secoli.

Queste grandi migrazioni fecero arrivare a Livorno usanze e prodotti nuovi, talvolta rari come le spezie, talvolta sconosciuti come il pomodoro.

"Ma 'osa dici ? Un lo sai che i pumidori vengono dall'Ameri'a del sudde". "Certo che lo so, voi che 'un lo sappia. Ti spiego".

Il pomodoro, insieme ad altre due o tre cosette da niente, come il mais, le patate, i fagioli (quelli buoni) e qualche altra quisquilia, arrivarono in Europa con la

scoperta dell'America ma, come spesso accade per le novità, vennero inizialmente guardate con grande sospetto e qualche volta persino rifiutate.

Di ciò non dobbiamo però stupirci. Provate a pensare come la semplice scelta di mangiare in un posto non conosciuto possa rendere difficile la comprensione di ciò che viene proposto; come la scelta di un menù in un paese straniero possa generare confusione ed inquietudine. Immaginate quindi che enorme sforzo deve essere stato accettare, a quei tempi, prodotti provenienti da mondi lontani, i cui abitanti erano considerati poco più che selvaggi. Il rifiuto all'inizio fu totale. Le novità sono sempre sospette e di solito incontrano opposizioni per il solo motivo che non sono ancora comuni. Ma poi piano piano, forse anche perché... "l'erba del vicino è sempre più verde", si diffondono e diventano di uso corrente.

Il pomodoro, utilizzato in principio come pianta ornamentale, soltanto grazie a successive e nuove "cultivar" fu proposto sulle mense come prodotto alimentare.

Le patate ebbero successo solo nell'Ottocento, grazie all'agronomo francese Parmentier, che ne studiò le proprietà alimentari, facendole divenire, da nutrimento animale, cibo quotidiano.

Il mais ed i fagioli ebbero maggior fortuna: trovarono subito seguaci e grazie anche alla loro immediata adattabilità permisero di sfamare torme dalla fame arretrata.

Dunque, questo amalgama fra culture - esistito da sempre, da quando l'uomo si è trasformato da cercatore (cacciatore) in agricoltore (allevatore) - porta attraverso il mar Mediterraneo, innumerevoli nuove merci, come sete, essenze e spezie; nuove coltivazioni come la vite e gli

agrumi; alberi da frutti, come il pesco e il ciliegio; verdure come lo spinacio e la melanzana. Molti prodotti arrivano dall'Oriente, culla di culture antiche e avanzate che catturavano l'attenzione degli europei, anche per il fascino dell'esotico e per la loro rarità che ne accrescevano il desiderio.

Questo girovagare di genti e di cose, questo migrare di popoli porta alla conoscenza di usi e di abitudini diversi, dà luogo a cambiamenti ed a rinnovate interpretazioni delle abitudini alimentari esistenti: la cultura della cucina non è mai stata regionale (o del territorio com'è di moda dire di questi tempi), ma regionali sono le sue interpretazioni e variazioni. Così come ci sono stati alimenti che per costume, per commistione fra culture o per credo religioso, possono essere stati valorizzati più di altri, in una zona piuttosto che in un'altra.

Proprio Livorno fu uno dei più importanti centri di scambio di tutto questo grande mercato. Lo fu fin dalla sua fondazione, con i suoi grandi depositi di merci nei palazzi più importanti o vicino ad essi e con il suo mercanteggiare.

Nello spazio adiacente la Pieve di S. Jacopo[29] fu costruito un bacino di stoccaggio delle merci fra i più grandi d'Europa, collegato con la città mediante vie d'acqua interne[30].

29 Prima notizia dell'Eremo risale al 1187.

30 Una traccia di questo collegamento è ancora visibile in Via S.Iacopo, dove la strada appare assestata su due livelli. La parte più bassa è, infatti, ciò che rimane del collegamento tra il "Lazzereto" e la città. Da sempre, gli abitanti del quartiere chiamano questa zona "il fosso".

Ma veniamo al nostro cacciucco. Dal Piombanti, canonico proveniente da Siena, amico del Vigo, del Pera e del Minutelli, illustri studiosi di storia locale, sappiamo che già nel 1619 la Casina delle Ostriche, locanda situata lungo il canale - pardon *fosso* - nei pressi dell'orto dell'Istituto della Maddalena, preparava per cittadini e forestieri pranzi e merende, nei quali oltre a telline, arselle ed ostriche, probabilmente allevate in zona, non mancavano mai cacciucchi cucinati di buon gusto. Questa locanda rimase in vita fino agli albori dell'Ottocento, dopodichè fu trasferita nell'allora Viale Regina Margherita (odierno Viale Italia).

Ma come era nato il cacciucco? E dove?

Secondo alcuni buontemponi, il cacciucco sarebbe nato per la carità di alcuni pescatori verso un bambino rimasto orfano. Questi, raccolto il pescato donato nell'unica pentola disponibile, con qualche erba di campo raccolta qua e là, avrebbe dato il via, casualmente, al tipico piatto.

Un'altra storia racconta, invece, che il gestore del faro, non potendo friggere il pesce (cosa molto in uso in periodo medioevale e anche dopo), per non compromettere la brillantezza degli specchi che emanavano la luce, mise il suo pescato in una pentola con acqua e aromi, dando vita alla "nobile pietanza". Che sciocchezza! Il faro all'inizio del XIV secolo era alimentato a lampade semplici, soltanto più tardi a riverberi e dal 1841 ad eclissi lenticolari. Quindi,

qualunque tipo di cottura al suo interno, ne avrebbe compromesso la funzionalità.

Altri ancora ritengono che sia nato a bordo delle "tartane"[31], dove il cibo poteva essere un semplice avanzo di pescato ridotto in zuppa con l'aiuto di pan secco o di gallette (il pane preparato in gallette veniva privato dell'acqua per poter essere conservato più a lungo ed ancor è oggi in uso in alcune regioni: le *frise* pugliesi, ad esempio). C'è poi la leggenda (un po' surreale) di Labrone, il mitico personaggio delle "antine", tipico livornesaccio di stampo rinascimentale, un po' imbastardito da avi di non grande *pittigrì*, vissuto ai tempi della rivoluzione livornese, sì, quella dell'XI maggio[32]. Ormai stufo delle continue feste e festicciole che andavano di moda in quegli anni, prese sottobraccio quelle poche cose che aveva e se ne andò per lidi più tranquilli e più sicuri. Strada facendo incontrò suo cugino Amedeo Testalunga, cugino a sua volta di Giovanni Del Fattore, pescatore senza licenza, pizzicato più di una volta a far *cee* nello scolmatore. Amedeo gli regalò il pescato della notte.

31 Piccole navi da trasporto.

32 Livorno si ribellò alla restaurazione granducale nelle giornate del 10 e dell' 11 maggio 1849; nel corso delle quali la città, con larga mobilitazione popolare, si difese dall'assedio austriaco.

Guardando nella bisaccia, Labrone vide con la coda dell'occhio una serie di pesci che invogliavano a farli *all'aviatora*[33] ma non potendo rifiutare il dono, li prese quasi fosse una punizione e continuò a girovagare. Camminò per giorni, poi, stanco e affamato, si fermò su una lingua di terra abbandonata. Fece un bel fuoco, ci mise sopra un pentolone trovato *ai bussoli della spazzatura*, ci buttò qualche cipolla, un pò d'aglio e un pò di zenzero (forse era peperoncino, chissà...) e infine il pesce, che nel frattempo si era alquanto deteriorato tanto da impuzzolentire perfino il povero Labrone. Quando la cottura gli parve giusta, si riempì la ciotola che portava sempre attaccata alla zaino e intingolando con una piccia di pane duro come il ferro, ingurgitò la pietanza con avidità, tanta era la fame arretrata. Bevve *a garganella* una bottiglia del *metodo tradizionale* (evito per ragioni ovvie di indicare la marca) e quando riprese fiato emise un *bon pro* da far invidia a quelli fantozziani. Le cronache narrano d'alberi abbattuti e di uccelli morti. Poi emise un secondo prosit, certamente più licenziabile, e, portandosi la mano alla bocca, grugnì qualcosa - riferiscono i ben informati- che assomigliava alla parola "Karciuken".

La strada era ormai segnata! A sua insaputa Labrone aveva creato e battezzato un piatto che sarebbe diventato il simbolo di una città…

33 Dal libro *I pesci della terrazza*, Livorno 2006.

GLI STORICI

Secondo altre fonti , riportate da studiosi più assennati, il cacciucco sarebbe un retaggio della cultura e della tradizione culinaria araba. In effetti a Livorno l'influenza araba giunse attraverso due strade. Un contatto diretto si sviluppò grazie ai traffici mediorientali, sempre più intensi, nonché per le incursioni dei pirati, attratti dagli ingenti bottini che solcavano i nostri mari. L'altra strada, più lenta, per osmosi, partì dalle colonie siciliane dell'impero musulmano per risalire fino all'Italia centrale. Di tale influenza sono un esempio le risaie impiantate nelle aree acquitrinose della Toscana, che successivamente trovarono il loro ambiente ideale nel Nord Ovest d'Italia.

In proposito il De Mauro, insigne linguista, ci racconta che "Cacciucco (errato caciucco) è un termine specialistico: zuppa di pesce tipica di Livorno e della Versilia, dal turco kucuclu ovvero qualcosa mischiato con piccoli oggetti". Emilio De Felice ed Aldo Duro, linguisti anch'essi, concordano per la derivazione turca del termine cacciucco: "Zuppa di pesce tipica della cucina di Livorno e della Versilia, dalla parola Kucuk , cioè fatto e cucinato a pezzetti". Giacomo Devoto e Gian Carlo Oli definiscono il "Cacciucco (non corretto caciucco) una zuppa di pesce di varie qualità, cotto in un soffritto di cipolla, cui si aggiungono pomodori, pepe, peperoncino rosso, aglio e vino rosso, specialità livornese e viareggina. Dal turco kùkùk: piccola quantità, minutaglia".

Tra gli scrittori e i grandi studiosi di cucina troviamo poi altri riferimenti storici.

Il Razzaguta, esimio scrittore e pittore, critico e storico, fra l'altro livornese, nella sua ricetta del cacciucco assimila la pietanza al "tipo" livornese, definendolo piccante e buono.

L'Artusi, in una prima ricetta, il "Cacciucco 1", lo definisce un piatto in uso nei porti di mare, in particolare della Toscana, "ove il pesce si trova fresco e con le specie occorrenti al bisogno". L'uomo dai grossi baffi (soggiornò a Livorno nel 1853) mangiava di solito nelle trattorie a buon mercato. Possiamo presupporre, quindi, che gli venissero servite anche delle zuppe di pesce povero. La domanda sorge spontanea: prima dell'unità d'Italia esisteva un altro porto nel Granducato che potesse competere con Livorno e con le tradizioni gastronomiche della sua città? La risposta può essere solo un deciso no, perbacco!

Aggiunge che, essendo una preparazione assai greve, bisogna guardarsi dal farne una scorpacciata (Artusi era di Bologna, anzi di Forlimpopoli e, per bravo che fosse, di pesci ne sapeva *dimorto poino*, parola del Ciollus). Diceva comunque una cosa intelligente, *e di morto*; quella cioè di servire il pesce in un vassoio e le eventuali fette di pane, arrostite agliate e non, in un altro. Approvo senza alcuna riserva.

Nell'altra ricetta, il "Cacciucco 2", imparato a Viareggio, il piatto viene descritto come pietanza assai meno gustosa, ma più leggero e digeribile… "E ci 'redo, é fatto co'i pesci di rena, a'voglia di be' ova, e 'un è l'istesimo! Sì, anche il passatino di verdure è digeribile, altrimenti, se sei *deli'ato* (e lui lo era), meglio la minestrina sul *conigliolo*". Ma "tiremm innanz"[34]...

Carnacina, il grande giornalista gastronomo, che curò negli anni '60 una vera e propria enciclopedia di ricette, parla di "Cacciucco alla Toscana", senza dare altre spiegazioni.

Mi pare che questi illustri autori non tengano in sufficiente considerazione che la città di Livorno, giovane sì, ma pur sempre del 1600, come si è visto, era un fondamentale punto di riferimento per i paesi mediorientali (Turchi in primis, dai quali i linguisti dicono originarsi la parola in questione).

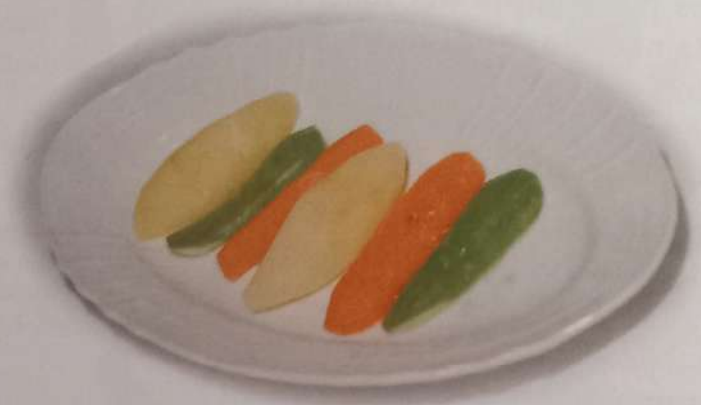
Anche Felice Cunsolo in un scritto del 1975, parla di

34 Frase attribuita ad Amatore Scesa, patriota italiano, accusato di attaccare volantini contro l'occupazione austriaca. Fu fucilato dopo un sommario processo, a Milano, il 2 agosto 1851.Si racconta che per indurlo a parlare, il giorno prima della fucilazione, fosse fatto passare sotto la porta di casa, dove avrebbe pronunciata la celebre frase.

cacciucco senza citare Livorno in modo esplicito, ma dalla descrizione della ricetta si evince che il nome della città è inutile menzionarlo: è già implicito nel vocabolo CACCIUCCO.

Dunque, per concludere, i cultori della lingua italiana collegano il cacciucco ad una pietanza araba, sicuramente di derivazione medio orientale. I grandi studiosi di cucina operano invece una distinzione fra cacciucco e cacciucco, tra zuppa di mare e zuppa di mare, trovando talvolta differenze, pur vere, fra un pezzetto di cipolla in più o in meno, fra una spruzzata di vino bianco o di vino rosso, o in un pezzetto di seppia o di polpo in più.

Solo Gualtiero Marchesi, il più grande di tutti (su questo non c'è dubbio), ne *Il grande ricettario* edito da De Agostini parla del cacciucco ALLA LIVORNESE indicando dosi e tempi di cottura. Mi inchino davanti a un tale personaggio, anche se mi permetto di consigliargli, con doverosa osservanza e abbassando religiosamente il capo, di rivedere alcuni dei pesci inseriti nel suo cacciucco, perché ci infila triglie e naselli, che poi lui pensa di *ritrovà* interi nel piatto.



L'OPINIONE E LA PRESUNZIONE DEL CIOLLI

Sapete come la penso io?

Oggigiorno molti parlano e straparlano di cucina del territorio, di cucina regionale, di tradizioni locali. Bene, secondo me il cacciucco è la prova provata dell'internazionalità di un buon pasto; nato e trasportato da lidi lontani e da gente comune, approda sulle nostre mense, dove trova, è vero, territorialità e specificità, ma sempre nel rispetto di un cucina transnazionale.

Sono state le abitudini, il tempo, le sensazioni, le necessità, i metodi di cottura e tante altre variabili ad ottenere il risultato odierno, che - deve essere ben chiaro - con il passare degli anni, sicuramente si è trasformato, a seconda delle nuove esigenze.

Il nostro cacciucco generalmente contiene una buona dose di concentrato di pomodoro, di peperoncino, di vino rosso, di sapore sopra le righe, talvolta eccessivo; ma, senza dare lezione a nessuno, vorrei ricordare ancora una volta, che il pomodoro è entrato nella tavole di tutti noi solo agli inizi dell'Ottocento.

Il cacciucco, quindi, prima di allora, era senza pomodoro!

Quando si parla di tradizione, dunque, c'è un giusto riferimento al passato, al quale è bene sempre tener la testa voltata per poter guardare meglio avanti - anche se *troppo voltare fa cascare* - ma qual è il passato al quale vogliamo riferirci?

Stabiliamo che una tradizione popolare, quale essa sia,

inizi dalla fondazione della città, dall'Unità d'Italia, dalla seconda guerra mondiale o da qualche altro periodo storico, magari dal boom economico e quindi dalla nascita della rivoluzione tecnologica? Fate voi.

Personalmente ritengo che la storia della cucina o, meglio, della cultura della cucina, vari di pari passo con la storia dei popoli, anzi vado oltre, affermando che la storia della cucina ha condizionato la storia dei popoli. Non esiste il sapere senza il sapore.

Il modo di procacciarsi il cibo ed i suoi metodi di cottura sono cambiati nel tempo, passando dal fuoco alle pietre roventi, dalle fritture alle lunghe cotture nei liquidi (lessature), dai forni alle cotture in pressione, poi al microonde e all'induzione...

I contenitori nei quali il cibo veniva cotto si sono trasformati: da semplici spiedi siamo passati alle pentole più sofisticate. I materiali sono cambiati a seconda delle nuove scoperte e delle innovazioni tecnologiche. Dalla terracotta al rame, dall'acciaio all'alluminio, alle pentole di materiali misti a quelle antiaderenti. Insomma nel corso dei secoli è successo un po' di tutto.

La stessa cosa è accaduta alla materia prima. L'uomo allevatore ha distrutto nel corso degli anni parte del suo mondo per trovare i mezzi necessari al suo sostentamento. Paradossalmente, più ne trovava, più la sua capacità riproduttiva aumentava, più erano necessari nuovi terreni da coltivare e nuove colture da ricercare ed adattare.

Il nomadismo creava difficoltà di approvvigionamento regolare, una zona battuta finiva per non dare più rifornimenti certi e si era costretti a passare ad un'altra. Alla ricerca di nuovi spazi, l'uomo ha dovuto distruggere le foreste, alterando l'ambiente, fino a diventare sedentario e con nuove tecniche di allevamento prima e nuovi sistemi di

conservazione poi, è riuscito a disporre finalmente di maggiori quantità di cibo. Ha dato quindi un miglior equilibrio alla sua alimentazione accrescendo la possibilità di procreare e offrendo maggior sicurezza alle nuove generazioni. Questo processo si è spesso interrotto a causa di guerre, malattie e pestilenze, ma è sempre ripartito, grazie proprio agli incontri delle varie culture, più forte di prima.

Le necessità dell'uomo sono diventate oggi talmente specifiche e ricercate, che le grandi industrie hanno studiato e messo a punto un po' di tutto: dal formaggio che sa poco di formaggio, al baccalà già preparato e pronto a cuocere, allo scatolame multicolore fino alla carne clonata, alle colture transgeniche, il tutto in un'operazione volta al dominio sulla natura, messa al servizio, spesso in modo distorto, delle esigenze dell'uomo.

Fu vera gloria? Ai posteri la sentenza.

Noi traiamo solo una conclusione: che riferirsi alla tradizione può essere una punto di partenza, una base alla quale volgere la propria attenzione, ma cambiando le mode, i metodi e le necessità, è impossibile che tutto rimanga immobile. Non è ragionevole, ad esempio, riproporre cibi medievali, se non in un giocoso scherzo con il tempo (pensate alle salse di accompagnamento, violentemente acide o alla quantità di spezie, che spesso cambiavano il gusto di una pietanza).

È addirittura impensabile riproporre piatti del dopoguerra, se non opportunamente rivisitati.

Meditate sull'utilizzo della farina di mais: dal XVI secolo ha sfamato intere generazioni, cambiando radicalmente abitudini che erano millenarie.

Prendiamo di nuovo ad esempio il pomodoro, che fu utilizzato solo dal XIX secolo, periodo nel quale iniziò la sua produzione: fu poi introdotto nella cultura alimentare contribuendo anch'esso a modificare usanze consolidate nel tempo. Sapete, alcuni medici inizialmente sostenevano che procurasse vertigini, ronzii alla testa e disturbi nevrotici!

La patata, abiurata da tutti, considerata cibo per gli animali, solo dagli inizi del 1800 diventò il mangiare salvifico per milioni di poveri nell'Europa in via d'industrializzazione e durante le carestie dovute alle guerre del XX Secolo.

La farina di grano tenero e l'utilizzo del pomodoro dettero il via, nella metà dell'800, ad un nuova rivoluzione gastronomica, che partendo dall'Italia meridionale si estese seppur lentamente nell'Italia centrale, per quella che avrebbe preso, molti anni più tardi, il nome di dieta mediterranea. Nell'Italia settentrionale i tempi furono più lunghi, perché la zona risentiva dell'influenza nordica della triade carne, burro e birra.

L'olio, il vino, la farina[35] e, aggiungo io, anche il pomodoro, sono i cardini fondamentali sui quali si poggia la nostra cucina, che nel tempo ha trasformato le dosi e le varietà dei prodotti utilizzati

D'altro canto, basti pensare a come l'uomo ha modificato nel tempo la maniera di guardare e leggere se

35 La religione cristiana li assume a simboli della propria istituzionalità.

stesso. Pensate alla fisionomia del secondo dopoguerra: l'uomo doveva essere ben pasciuto, addirittura corpulento. La famosa "pancia del commenda" era indice di sazietà e quindi di benessere, dopo anni di pena e di mercato nero alla ricerca di un tozzo di pane o qualche etto di farina. Ai giorni nostri, pochi grammi in più sono già un problema. Il Goldoni, in una sua commedia raccomanda che l'innamorato sia corpulento, mettendo in bocca a Corallina un "se volete esser mio, vi voglio bello, grasso e robusto".

Lo stesso Shakespeare diceva che dei magri bisogna diffidare. I due, forse, esageravano un *poino*.

Un bel secco, un fu mai detto, è proverbio ormai fuori moda. Oggigiorno, "magrezza" è sinonimo di equilibrio salutistico ed all'amico ritrovato si dirà: "Ti trovo bene così tirato, come fai a mantenerti così in forma?" Al contrario trovandolo "in carne" diremo: "Hai mangiato roccia" o anche "Ti sei mangiato un cea"[36], non disdegnando neppure: "Te ne sei levate di grinze in questi anni, eh, malidetto". Tutto per far notare l'eccessiva pinguedine.

I grandi piatti di pastasciutta degli anni '50 e '60 sono ormai solo nella memoria, le salse maionese, che coprivano e deprimevano i cibi, sono nei libri dei ricordi. Provate a far rivivere i condimenti a base di panna degli anni '70, dove i tortellini e le tagliatelle affogavano spesso in una poltiglia biancastra...

"Perché tutto rimanga allo stesso modo, tutto deve cambiare"; parole da qualche parte già udite, che però definiscono con dovizia i miei intendimenti gastronomici.

36 Avannotto di anguilla. Le frasi virgolettate indicano uno che mangia molto, anche troppo, certamente più del necessario.

CONCLUSIONI

Dopo tutte queste divagazioni, ritorniamo finalmente al nostro cacciucco. I cultori della lingua italiana, come abbiamo visto, sono concordi nel rilevare che la parola giusta conta di cinque "C". I grandi cuochi e giornalisti, così come gli scrittori di cucina, non conoscendo il nostro vernacolo che nel tempo è divenuto tradizione, non intendono l'accostamento delle famose cinque "C", dimenticano il rafforzamento fonosintattico in uso a Livorno e fanno di tutta l'erba un fascio, tralasciando quindi le vere appartenenze. Senza voler fare a tutti i costi del campanilismo di basso livello a difesa del vernacolo

livornese, provate a far dire a un *foravia*[37] la mitica parola nel modo giusto. Dalle Alpi alle Piramidi, tutti la pronunceranno con tre o con quattro "C" e ne uscirà nel migliore dei casi "caciuco" o "caciucco".

Invece a Livorno, lo voglio urlare ancora una volta, si scrive e si pronuncia CACCIUCCO, perdio!

Ed è pur vero che il nostro piatto simbolo è simile ad altre zuppe di pesce, ma è a Livorno che riceve i profumi del pesce passato, del pomodoro e del peperoncino. È a Livorno che, nelle feste popolari, lo si cucina e lo si presenta in grandiose tavolate come quella che si preparava nella piazza Mazzini nel periodo anteguerra[38]: occasione riportata nella bella pittura popolana e caricaturale di Lando Landozzi che, nel 1936, raffigura la festa e la gente che vi partecipa in tumultuosa allegria, e dove il carattere livornese fracassone, forse un po' sguaiato, ma estremamente spontaneo e sincero, appare in tutta evidenza.

È nella città dei Quattro Mori che il Cacciucco prende la forza, la passione, il profumo, il sapore, il colore e la dignità di un gran piatto. Nasce come umile cibo e si trasforma nel tempo nell'emblema della città!

Dopo quanto detto, non vedo altra soluzione che riconoscere alla città di Livorno il suo cacciucco.

Basterà il nome del piatto ad esprimere l'appartenenza alla città.

37 Abitante non livornese.

38 Le feste erano organizzate dall'OND (Opera Nazionale Dopolavoro), ente di propaganda fascista; vi partecipava Costante Ciano, commissario della Marina Mercantile, soprannominato "Ganascia", per il forte appetito attribuitogli. A queste manifestazioni, veniva generalmente collegato un premio letterario, al quale venivano invitati fra gli altri i Viani, Campanile, Gadda, Marinetti…

LE RICETTE: IL CACCIUCCO SECONDO GLI ALTRI

IL CACCIUCCO DELL'ARTUSI

da *Scienza in cucina o l'arte del mangiar bene*, 1891)

"Per grammi 700 di pesce, trinciate fine mezza cipolla e mettetela a soffriggere con olio, prezzemolo e due spicchi d'aglio intero.

Appena che la cipolla avrà preso colore, aggiungete grammi 300 di pomodori a pezzi, o conserva, e condite con sale e pepe. Cotti che siano i pomodori, versate sui medesimi un dito d'aceto se è forte, e due se è debole, diluito in un buon bicchier d'acqua. Lasciate bollire ancora per qualche minuto, poi gettate via l'aglio e passate il resto spremendo bene. Rimettere al fuoco il succo passato, insieme con il pesce che avrete in pronto, come sarebbero, parlando dei più comuni, sogliole, triglie, pesce cappone, palombo, ghiozzi, canocchie, che in Toscana chiamansi cicale ed altre varietà della stagione, lasciando interi i pesci piccoli e tagliando a pezzi i grossi. Assaggiate se sta bene di condimento; ma in ogni caso non sarà male aggiungere un po' d'olio tenendosi piuttosto scarsi nel soffritto. Giunto il pesce a cottura e fatto il cacciucco, si usa portarlo in tavola in due vassoi separati; in uno il pesce asciutto, nell'altro tante fette di pane, grosse un dito, quante ne può intingere il succo che resta, ma prima asciugatele al fuoco senza arrostirle".

da *IL CACCIUCCO* DI RAZZAGUTA

(1890/1950)

"Preso un tegame ci messero dell'olio d'oliva e della salvia e dell'aglio tritato e del sale. E fecero soffriggere e rosolare bene. E poi allungarono con acqua e pomodori a pezzi. E drogarono con pepe e molto zenzero. E fecero ritirare nell'intingolo. E poi presi polpi e gattucci e gronchi, li tagliarono, e ci aggiunsero scorfani e gallinelle e cicale intere. E tutto buttarono nell'abbondante salsa tirata. E fecero foco lento perchè cocesse e saporisse bene. E poi affettarono molto pane e l'arrostirono e lo strusciarono con l'aglio. E lo messero in un catino. E versarono sopra quella broda con il pesce. E dopo una preghiera al Signore mangiarono quella zuppa che trovarono sana e forte com'erano loro"

Il Razzaguta aggiunge poi alcune riflessioni.

Questo è il vero cacciucco alla livornese, così come si mangiava nella celebre chiatta vicino al ponte alla "Sassaia"[39].

"Immaginai il cacciucco inventato dai primi labronici per ricordare l'origine della loro città che, come quello aduna diverse sorti di pesce liscoso, radunò diverse genti senza passaporto, dalle quali felici mescolanze nacque il cacciucco sputapane e il tipo livornese scanzonato, tutt'e due prodotti piccanti e buoni".

39 Ponte non più esistente, situato nei pressi dell'attuale ponte Girevole, posto di fronte alla rinnovata "autostrada" delle Cantine.

IL CACCIUCCO DEL *CUCCHIAIO D'ARGENTO*
(1950)

"Ci vuole un bel assortimento di pesci: qualche trancio di pescatrice, un grongo o un anguilla, un po' di totani, o di seppie; potete aggiungere degli scampi e non tralasciate qualche cozza.

Tagliate a pezzi i pesci grossi, lasciate interi i piccoli.

Fate un battuto con cipolla, carota, poco sedano, un ciuffetto di prezzemolo, un paio di spicchi d'aglio e aggiungetevi anche un po' di peperoncino rosso che dà mordente alla zuppa, soffriggerlo in un capace recipiente preferibilmente di coccio, con olio d'oliva, un bicchiere scarso, mettere il sale, pochissimo pepe. Quando la cipolla imbiondisce versare il vino, bianco o rosso, lasciatelo evaporare, aggiungete la polpa di pomodoro; lasciare sobbollire la salsa per 10 minuti circa.

Adesso mettete al fuoco i pesci più duri come le seppie, o i totani; bagnateli con un mestolo di acqua calda o con brodo di pesce ottenuto con gli scarti, lasciate cuocere a fuoco brillante per una decina di minuti o poco più, poi aggiungere i pesci a carne più tenera. Se occorre, allungate il brodo con altra acqua e completate la cottura, in tutto una ventina di minuti, a fuoco sempre brillante e ad ebollizione vigorosa. Per ultimo aggiungere le cozze fatte aprire a parte, e con gusci.

Versate la zuppa su fette di pane abbrustolite, servitela subito.

Il cacciucco può avere molte varianti; quello più forte e marinato mette al posto del pepe lo zenzero, che è peperoncino rosso e rende la zuppa piccantissima. Vi è anche un cacciucco senza spine, più delicato, che viene fatto con polpi, seppie, polpa di crostacei".

IL CACCIUCCO DI ALDO SANTINI
(da *La cucina livornese*, 1988)

"L'importante è che ci sia la varietà. Che non manchi il palombo, e la seppia, e il pesce cappone, e un po' di crostacei da lasciare nella casseruola, sennò addio sinfonia marinara, musica di Pietro Mascagni, cipolla e prezzemolo, pomodori a tocchi, acqua e vino, e aglio: il sugo è poderoso, il profumo aggressivo... Il cacciucco deve avere il sugo tirato, denso ma non drammatico, un ventaglio di sapori che corrano sulla lingua, guai se ristagnano grumosi.

Va servito nella scodella, il cacciucco, o nelle terrine dal bordo alto".

Aggiunge, nel suo bellissimo libro, che nel 1712, alla fine di un lauto pranzo, in onore dell'ammiraglio veneziano Francesco Corero, viene servito un cacciucco insaporitissimo e coloratissimo accompagnato da abbondantissime libagioni di vin rosso del Chianti.

IL CACCIUCCO DI BEPPINO

(da *La cucina Toscana*, 1990)

"Mettere al fuoco una casseruola con fondo d'olio d'oliva, aglio e salvia, peperoncino. Soffriggere. Quindi mettere polpi e seppie tagliati a roccoli, bagnare con vino bianco, aggiungere il concentrato di pomodoro e cuocere per venti minuti, rimestando. Mano a mano rovesciarci i pezzi da zuppa e il palombo tagliati.

Le teste dei pesci andrebbero cotte in brodo con gli odori e passate. Il ricavato abbastanza denso, versato nella casseruola, accrescerebbe sostanza e sapore al cacciucco.

Seguire la cottura a fuoco lento ma energico. Quando il polpo e le seppie sono diventate tenere aggiungere i crostacei e i frutti di mare con i loro gusci. Andare avanti per altri 6-7 minuti affinché i datteri e le vongole si aprano.

Il pane agliato e abbrustolito va posto sul fondo delle terrine. Con un grosso ramaiolo attingere pesce e sugo sulla casseruola in parti eque. Naturalmente ci beviamo il vino rosso, meglio se giovane".

IL CACCIUCCO DEL GELATI

(da *A tavola non s'invecchia*, 1994)

"Prendi cipolla ed aglio, la cipolla rossa toscana darà la sostanza e la forza al sugo, l'aglio darà a tutta la pietanza l'accento di quel suo solleticante e penetrante profumo. Soffriggi dunque in olio buono e abbondante aggiungendoci il prezzemolo tritato.

Poi per rinforzare buttaci lo zenzero, che è più forte del pepe e ti porta via la bocca se non vai liscio. Quando avrà preso un bel colore dorato, aggiungi del buon vino rosso toscano.

Aggiungi poi pomodori maturi, belli rossi, a pezzi e lasciaci anche i semi che non hanno mai fatto male a nessuno. Quando questi sono cotti, ma non troppo, si incomincia a mettere nel tegame i pesci più duri: polpi, seppie; poi il noccìolo... Poi tocca agli scorfani, tanti, e le gallinelle... e le cicale. In fondo si mettono tutti gli altri pescetti a portata di mano, come boghe, sugarelli, parlotti, boccacce, mugginotti, sarpe... insomma chi più ne ha più ne metta. Meglio se passati al setaccio che arricchiscono il sugo. Quando è quasi pronto si abbrustoliscono delle belle fette di pane di campagna un po' altine e quando sono ancora calde si strusciano bene con l'aglio e ci si versa sopra sugo e pesci. Buon appetito e attenzione alle lische".

IL CACCIUCCO DI OTELLO CHELLI

(da *Il ponce il cacciucco e i Quattro Mori*, 1997-1998)

"Ecco la ricetta originale, per quattro persone, frutto di una vasta consultazione con numerose donne anziane dei nostri quartieri popolari, quelle che il Cacciucco lo preparavano come le loro trisavole.

Soffriggete una cipolla con olio d'oliva, prezzemolo e due spicchi di aglio intero. Quando la cipolla sarà indorata aggiungete mezzo chilo di pomodori maturi a pezzi, un peperoncino rosso (uno zenzero autentico), un filo di salvia (ma non tutte le donne livornesi la usano) e un cucchiaio d'aceto forte (molti però lo sostituiscono con del vino rosso), diluito in un bicchiere d'acqua e un cucchiaio di conserva, aggiungendo poi con sale e pepe. Lasciate bollire e quando la salsa sarà pronta, togliete i due spicchi d'aglio e passate bene, quindi rimettete il tutto sul fuoco, facendo ritirare la salsa stessa che dovrà essere densa come la crema (in ciò vi aiuterà il pesce) e, soprattutto, abbondante. Aggiungete il pesce che i livornesi non hanno variato dalla tradizione, aggiustando semmai il Cacciucco "moderno" con l'immissione di frutti di mare e altri tipi di pescato: gattuccio e palombo, scorfani, polpi e seppie, grongo e cicale. Tagliate i pezzi più grossi e lasciate interi i piccoli, ma badate bene di mantenerli integri durante la cottura.

Preparate intanto delle fette di pane di campagna, abbrustolitile e strusciatele d'aglio abbondante mentre ancora sono calde, poi stendetele in un capace tegame versandovi il cacciucco già preparato portando a termine la cottura. Ricordate di servire a bollore, perché il Cacciucco "diaccio" perde molte delle sue qualità...".

IL CACCIUCCO ALLA LIVORNESE DI GUALTIERO MARCHESI

(da *Il grande ricettario*, 2005)

"Pulite tutti i pesci, tenendo a parte le teste di quelli più grossi. Liberate i gamberoni della loro corrazza. Pulite molto bene i totani e i polpi, asportando gli occhi e la vescichetta dell' inchiostro. In una casseruola fate aprire le cozze e conservate solo la mezza valva che contiene il mollusco e quel poco di liquido che si sarà formato.

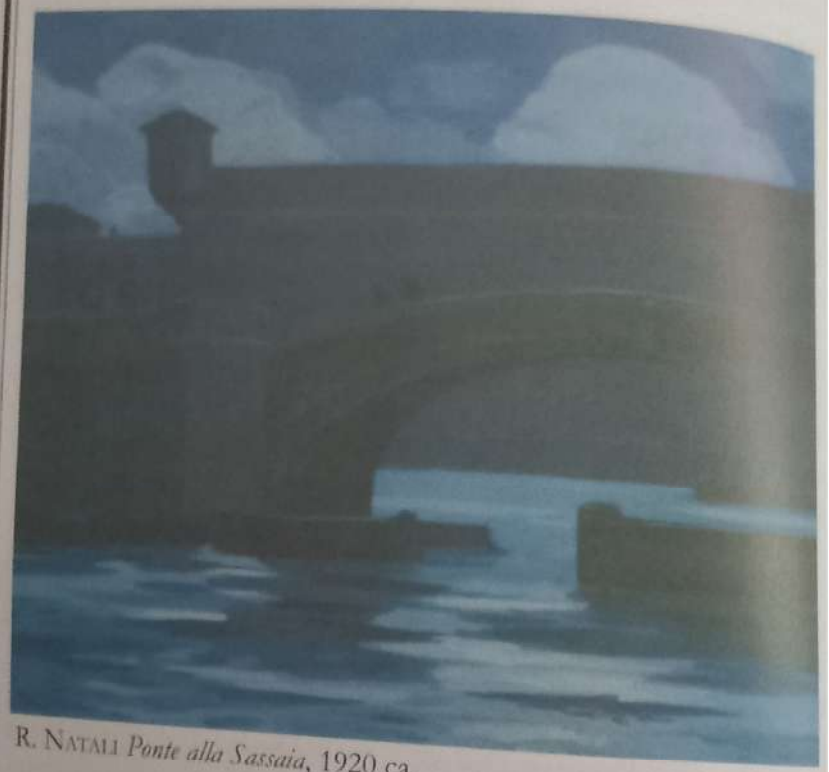
Tritare non troppo finemente la cipolla, il sedano, la carota, l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino rosso e fate rosolare il tutto nell'olio d'oliva ben caldo. Quando il soffritto inizierà ad imbiondire unite i totani e i polpi che avrete tagliati grossolanamente a pezzi; lasciate che l'acqua che si formerà evapori completamente, quindi bagnatr con il vino bianco secco.

Asciugato il vino, aggiungere i pomodori pelati e schiacciati con una forchetta e un poco di sale. Cinque minuti di cottura ancora, e poi togliere totani e polpi e conservarli i n luogo caldo (se si raffreddano diventano gommosi). Unite al sugo di cottura le teste dei pesci e bagnate con un bicchiere di acqua calda, lasciando cuocere per 20 minuti circa.

Il risultato dovrà essere un brodetto piuttosto denso che passerete al colino, cercando di schiacciare bene i residui perché se ne ricavi tutta la sostanza possibile. Rimettete sul fuoco il passato, diluitelo con un po' d'acqua calda ed aggiungete tutto il rimanente pesce crudo e i gamberoni. Lasciate cuocere a fiamma molto bassa per almeno un quarto d'ora, poi unite i polpi, i totani e le cozze, fate tostare in forno le fette di pane che adagerete su ciascun piatto, dopo averle

strofinate con aglio, se gradito ai commensali, e versateci sopra il cacciucco.

Caratteristico di questa zuppa di pesce è l'impiego del peperoncino piccante che a Livorno è chiamato zenzero, ma che non va confuso con il vero zenzero o ginger".



R. NATALI *Ponte alla Sassaia*, 1920 ca.

IL CACCIUCCO ALLA LIVORNESE DI IVO PIAGNERI

(2007)

"Facciamo un esempio di cacciucco per circa 10 persone.

Il mio metodo di preparazione e cottura del cacciucco si differenzia probabilmente dal metodo tradizionale, e spiego il modo e la ragione.

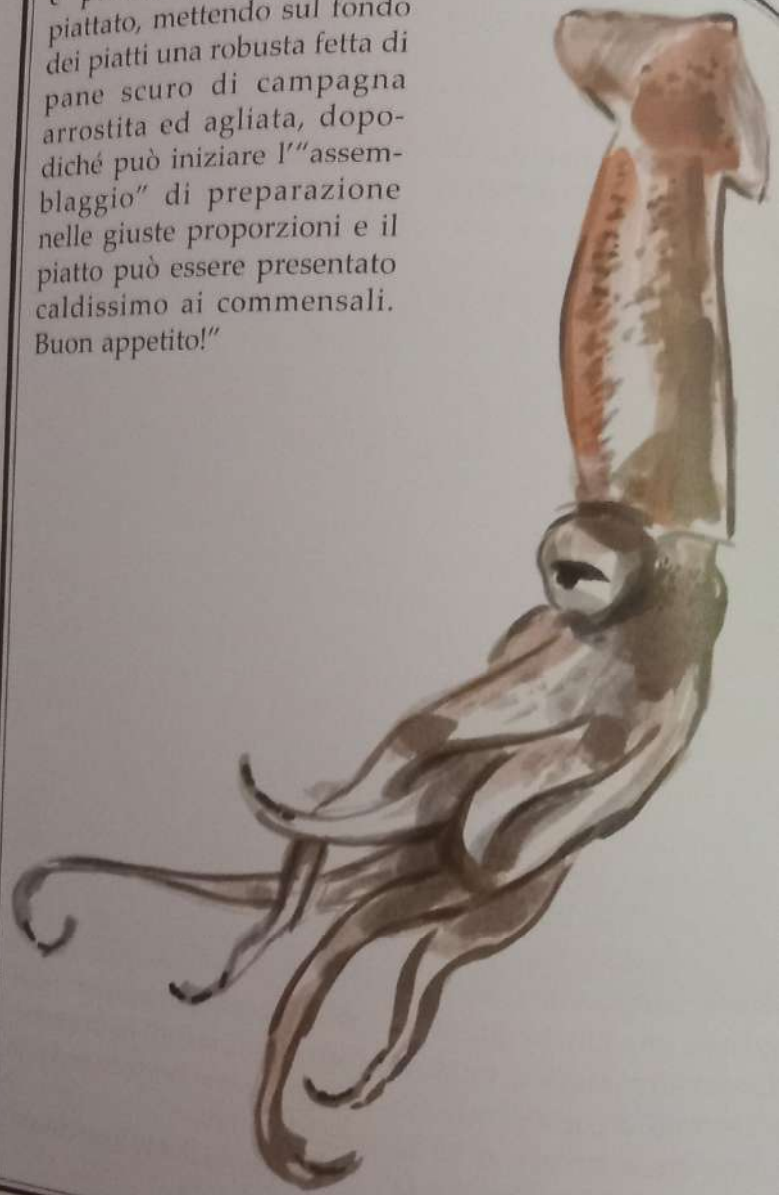
In un primo tegame preparo una base di: cipolla bionda filangé, due o tre spicchi di aglio schiacciato, una ciocca di salvia fresca ed una giusta quantità di peperoncino frantumato con olio di oliva a copertura della base. Quando il tutto inizia a imbiondire leggermente si possono mettere polpi e seppie puliti e tagliati in percentuale del 50%, si aggiunge un bel bicchiere di vino bianco, del sale grosso q.b. e contemporaneamente si aggiunge una giusta quantità di pomodoro passato, misto a concentrato, si copre il tegame e dopo circa un'ora e 10 la prima parte del cacciucco (a fuoco basso) è pronta.

In un secondo tegame (più basso e più piccolo) si prepara una salsa più leggera della prima, di pomodoro passato, poco aglio e del peperoncino, con l'aggiunta di poco olio di oliva. Quando la salsa (sempre a fuoco lento) inizia a bollire) si stendono delle fette di palombo, di grongo, di murena, e delle cicale se si trovano belle fresche e vive. Si tappa tutto e dopo 15 minuti di cottura a fuoco lento anche questa parte del cacciucco è pronta.

In un terzo tegame uguale a quello precedente, e con la stessa base, si mettono in cottura i pesci con la lisca: gallinelle, scorfani, tracine, pesce prete e se le troviamo delle piccole pescatrici o del San Pietro; la cottura di questo terzo tegame richiede non più di 12 minuti.

A questo punto il cacciucco

è pronto per essere impiattato, mettendo sul fondo dei piatti una robusta fetta di pane scuro di campagna arrostita ed agliata, dopodiché può iniziare l'"assemblaggio" di preparazione nelle giuste proporzioni e il piatto può essere presentato caldissimo ai commensali.
Buon appetito!"



L'ANALISI

"VI PREGO, FATEMI SBAGLIÀ ANCO ME"

(ovvero vi dico la mia sulle ricette dei maestri)

V'é venuta la barba bianca, con tutti vesti discorsi! Lo so, e lo capisco, abbiate pazienza; ma era necessario fare un po' di storia e riportare anche un po' di fatti.

Se avete letto attentamente, avrete notato che nel descrivere la ricetta del cacciucco, alcuni concordano per un soffritto iniziale di aglio, salvia e peperoncino, altri aggiungono la tipica triade di carota, cipolla e sedano, altri ancora nel soffritto mettono anche il prezzemolo. Taluni usano il pomodoro a pezzi, che si presuppone intendano fresco, altri adoperano il concentrato ed infine c'è chi utilizza entrambi.

Alcuni adoperano il pepe, altri il peperoncino (piccante) o lo zenzero, confondendo spesso l'uno con l'altro.

I pesci impiegati sono i più disparati, si va dai capponi agli scorfani, dalle triglie agli sgombri, dalle sogliole alle boghe, dalle boccacce ai gronghi…

I metodi di cottura sono diversi: in alcuni casi si mette il pomodoro nel soffritto prima dei pesci, in altri, specialmente quando si parla di concentrato, dopo.

Qualcuno allunga la cottura con brodetti di pesce passato, altri con della semplice acqua.

In alcuni casi si utilizzano frutti di mare ed anche crostacei nobili, che da altri vengono completamente misconosciuti.

Le cotture avvengono sia in modo energico che moderato. Alcuni dispongono la zuppa sopra il pane tostato, mentre l'Artusi lo serve in altro vassoio.

Secondo me, il giusto soffritto in un cacciucco è con aglio (che imprime forza e aggressività), salvia (che da aroma e digeribilità), e peperoncino (che conferisce brio, puntigliosità e aiuta pure lui la digestione).

Il brodetto per allungare la cottura deve essere fatto con pesci piccoli; non usate l'acqua, per carità! Sarà sempre insaporito da cipolla, carota e sedano. I pesci, passati al passatutto, daranno sapore deciso e consistenza al brodetto. I polpi devono essere cotti da soli, perchè hanno bisogno di una lunga e lenta cottura, mentre le seppie e gli eventuali totani (che personalmente non adopero nel cacciucco) basterà saltarli in altra padella perché mantengano integro il sapore e la consistenza.

I pesci cosiddetti da lisca vanno messi in una casseruola per ordine di consistenza e, se un po' troppo grossi, tagliati in pezzi e alleggeriti, per quanto è possibile, della spina centrale e dalle lische.

Le triglie, le boghe, le sogliole, gli sgombri e gli altri pesci a carne delicata stanno al cacciucco... come il cavolo alla merenda.

I palombi (noccioli), le murene, il grongo (vedi dal libro: *I pesci della Terrazza*), se utilizzati, vanno prima debitamente spellati e cucinati in modo che rimangano compatti.

L'olio, come ben dice l'Artusi, va adoperato con parsimonia al momento del soffritto e aggiunto a fine cottura. Naturalmente deve essere d'annata e non eccessivamente aggressivo.

Il Signore di Forlimpopoli serve il pane tostato e

agliato in altro piatto di servizio, per non farlo "sbracare", aggiungo io, in una poltiglia fangosa sotto la catasta del pesce.

I crostacei nobili, se usati - ed io non capisco al giorno d'oggi le perplessità di alcuni - devono essere preparati in modo da poter essere consumati con facilità. Per esempio, i gamberoni dovranno essere opportunamente sgusciati e le cicale private delle alette laterali.

Per quanto riguarda i frutti di mare, l'ostracismo di alcuni mi appare fuori luogo. Considerando la grande facilità di reperirli lungo le coste, è probabile che facessero in qualche modo già parte della zuppa originaria. Come sapete, necessitano di cottura appropriata, breve, magari effettuata, come dice Gualtiero, in altra padella e serviti in una sola valva.

Il prezzemolo è indigesto per natura, figuratevi nel soffritto dove peraltro perde molto della sua fragranza (a meno che non ne mettiate una carriola). Adoperatelo nel finale, tritandolo finemente.

Il pomodoro usatelo con parsimonia, in salsa ristretta, ed il vino, importante aiuto per sfumare e acidificare, sia poco, buono e rosso d'annata, senza grandi pretese e ti accompagnerà anche durante il banchetto, a meno che…!

Sii orgoglioso di presentare il cacciucco in bella mostra. Deve essere attraente, fantasioso e nello stesso tempo misterioso, concentrando in un unico boccone aromi e sapori diversi, come del resto quelli che facilmente puoi ritrovare nella tua Livorno.

Detto ciò, vi dico come lo faccio io...

L'EPILOGO:
IL CACCIUCCO DEL CIOLLI

Il mio cacciucco difficilmente è quello della volta precedente. Lo cucino da molti anni e, contrariamente a quello che fanno in molti, cerco di adattarlo ai tempi che cambiano, conservando però i precetti fondamentali. C'è sempre un'aggiunta, una variazione, un pesce in più od uno in meno, una nuova scoperta che corregge, amplifica o smussa il sapore del piatto della volta precedente; non veri cambiamenti, ma variazioni sul tema che lo fanno apparire, come accade del resto per un quadro, sempre diverso. Avete sentito bene! Come in un quadro! Solo che in più, abbiamo i profumi, i sapori e le diverse consistenze che sulla tela non appaiono.

L'artista non fa mai un quadro uguale ad un altro, così il cacciucco non si piegherà mai completamente alle mani di chi lo compone.

L'artista è il Cacciucco stesso, è lui che detta i tempi, le modalità, gli aromi, i sapori e i colori ed i tempi di cottura. Guai a dire il mio cacciucco è il migliore, sarà solo un po' diverso. Uno più chiassoso, l'altro più calmo; uno più tagliente, l'altro più smussato; uno più aromatico, l'altro meno; sempre di poesia si parla.

Il cacciucco è sinfonia di sapori, equilibrio di profumi, è armonia di colori e di forti sensazioni; ti deve piacere da subito, al primo impatto, come la visione di un quadro o di una donna.

Il protagonista è lui e non la mano che lo interpreta.

Comunque, prendi le tue seppie, i tuoi pesci e le tue casseruole, mettiti al lavoro e, se ti va, segui la mia ricetta.

Per quattro persone regolati in questo modo:

Seppie 400 gr.
Polpo 600 gr.
Palombo 300 gr.
Pesce 1000 gr. (scorfani, gallinelle, pesci prete, tracine, boccacce)
Pesce da minestra 200 gr. (sparlotti, piccole boccacce, tordi…)
Cicale 300 gr.
Gamberi 300 gr. (facoltativi, comunque siano quattro)
Frutti di mare 800 gr.(datteri, vongole, casolari, cannolicchi a piacere, veditela tu)
Concentrato di pomodoro ½ cucchiaio
Pomodoro 200 gr. Circa
Vino rosso ½ bicchiere
Salvia qualche foglia
Peperoncino un pezzetto
Aglio 3-4 spicchi
Odori: sedano, carota, cipolla bianca
Pane di campagna a pasta compatta 600 gr. circa
Olio, sale e pepe q.b.
Per la frittura delle eventuali polpettine di pesce: olio, farina, pane grattato, uova q.b.

Pulisci tutto e dilisca i pesci più grossi, cioè quelli di pezzatura non inferiore ad un etto e mezzo.

Con le lische, insieme al pesce da minestra ed agli odori,

prepara un brodetto e con le polpe che riuscirai a ricavare, per non buttare via niente, forma delle polpettine, che infarinerai e tufferai prima nell'uovo, poi nel pan grattato per friggerle quindi in olio d'arachide.

Il resto delle polpe, le teste e le lische passale al passatutto, in modo da ricavarne un liquido denso e profumatissimo, che filtrato ti servirà in seguito per amalgamare il cacciucco.

Metti in una casseruola di giusta misura un po' d'olio, aglio, salvia, peperoncino e il polpo, battuto per allentarne le fibre e tagliato grossolanamente. Lascia cuocere per circa trenta minuti. Aiutati per la cottura, ove se ne presentasse l'esigenza, con un po' del brodo di pesce e un mezzo bicchiere di vino rosso (anche meno).

Ultimata la cottura, avrai una salsa che ti apparirà di colore scuro; tienila da parte insieme al polpo. Nella casseruola aggiungi un filo d'olio e i pomodori freschi, affettati in piccole listarelle; lasciali appassire, aggiungendo un po' del tuo brodetto. Ultimata la cottura e affinché la salsa, alla fine, ti appaia più vellutata, utilizza di nuovo il passaverdura.

Prendi le cicale e con l'aiuto di un paio di forbici privale delle alette in modo che in tavola, con un semplice movimento di coltello e forchetta, tu possa gustarle senza ricorrere a quella lotta indemoniata che a volte ci tocca veder fare ed alla quale spesso abbiamo pure partecipato. Finita l'operazione di snellimento, mettile in una padella ben calda con un filo d'olio e cuocile velocemente.

Ripeti l'operazione con i tuoi pesci diliscati, con le seppie ed i gamberoni privati del carapace.

Dopo aver fatto riprendere il bollore alla tua casseruola,

aggiungi il concentrato e inserisci con questa sequenza di cottura: il polpo, il palombo, le seppie, le cicale, i pesci e i gamberoni. Aiutati, nel caso, con un po' del solito brodetto e acidifica con una sfumata di vino.

Fai aprire i fasolari, i datteri ed eventuali altri molluschi in una padella e poi ponili nella casseruola del cacciucco per l'ultimo bollore (ti prego, cuocili poco), non senza averli privati di una valva. Dai un ultimo sguardo alla tua zuppa per saggiarne la consistenza; nel caso fosse un po' lenta, ritirala.

Spolvera il tutto con una bella cucchiaiata di prezzemolo tagliato finissimo, aggiusta d'olio e porta in tavola ancora fumante…

Disponi per ognuno dei tuoi ospiti i pesci, i polpi, le seppie, il gambero, la cicala e i frutti di mare in un grande piatto dalla forma appropriata; aggiungi la lisca che, ti ricordo, avrai passato in forno a 100° per circa due orette, forse più, per farla diventare croccante e saporitissima. Conferirà una nota curiosa al tuo piatto.

In una scodellina a parte, servi il brodetto denso e le polpettine fritte; in un altro piattino il pane tostato ed eventualmente agliato (siate parchi) accompagnato da verdure cotte al vapore.

L'operazione è un po' complessa, ma basta prenderci la mano e vedrai che sarai felicissimo della riuscita.

Ricordati che il cacciucco è un piatto unico e sebbene un po' complesso quel giorno dovrai affrontare un'unica preparazione.

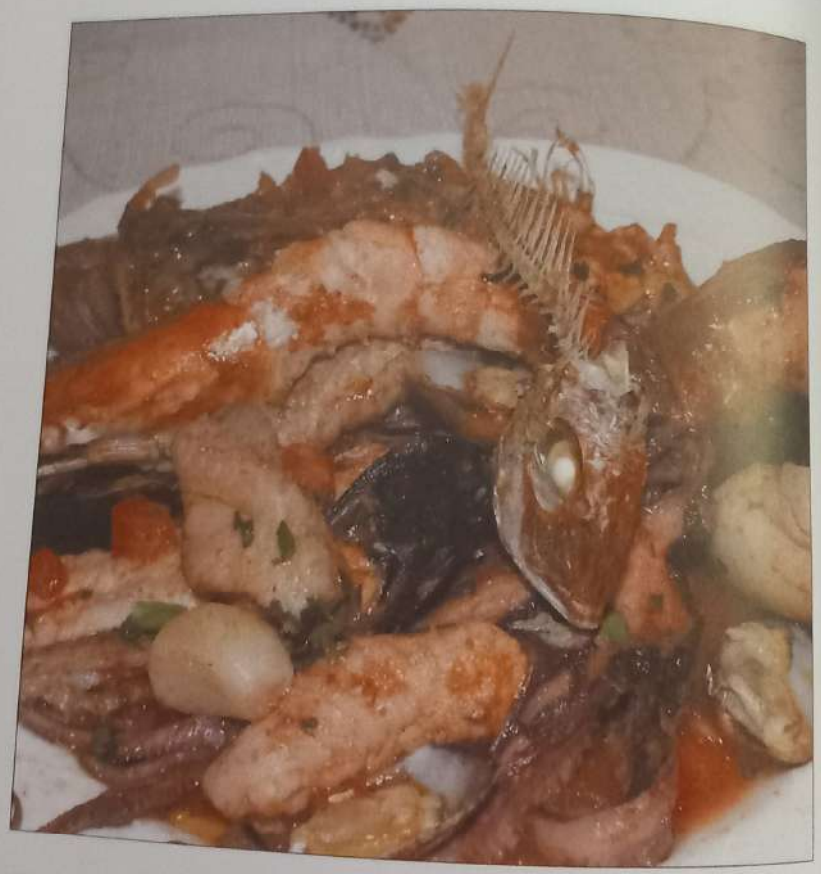
Accompagna tutto con un vino sangiovese toscano, giovane e saporito.

Nelle occasioni migliori alla mia tavola con il cacciucco

c'è uno spumante rosé, un pinot noir, di zona veronese... servito a 10/12°.

Infine ricordati di deliziare i tuoi ospiti con un bel vassoio di formaggi, dove non manchi mai un parmigiano stagionato e del buon pane. Il vino dovrà adattarsi alle nuove esigenze.

Salute e figli...



VINO E CACCIUCCO

*di **Ernesto Gentili***

Sull'abbinamento tra cibo e vino vi sono varie correnti di pensiero.

Agli estremi opposti troviamo da un lato i fanatici cultori della combinazione ideale, e spesso utopica, tra gli innumerevoli intrecci di sapore che derivano da un piatto e le altrettanto infinite variabili che incidono nella scelta del vino giusto, dall'altro quelli che se ne fregano totalmente e ciò che conta, per loro, è avere semplicemente il meglio tra le due opzioni.

Verrebbe da dire che, come in molte situazioni, la verità sta nel mezzo anche se personalmente confesso di tendere ad assegnare un valore di relativa importanza alla ricerca della giusta combinazione tra vino e piatto. La materia del contendere meriterebbe però un'analisi non superficiale e sarebbe la cosa giusta da fare, se non si corresse il rischio di annoiare i lettori con disquisizioni che possono interessare solo pochi addetti ai lavori. È il caso, allora, di essere più pratici e sintetici per arrivare dritti all'obiettivo richiesto, ovvero: quale vino associare al Cacciucco? L'amico Paolo Ciolli è proprio questo che mi chiede e la reazione è immediata e inevitabile: ma è proprio un amico uno che, tra tanti piatti di così facile soluzione, ti viene a proporre di cercare un vino per il cacciucco? Un argomento sul quale tutti hanno una soluzione personale che sconfessa le altre e che non mette nessuno d'accordo. D'altro canto è sufficiente scorrere le

pagine scritte da Ciolli, e devo ammettere che scorrono proprio bene, per rendersi conto che il cacciucco non può che essere livornese, è il piatto più libero e democratico, oserei dire anarchico ma ho troppo rispetto dell'anarchia per farla finire in una zuppa di pesce, della nostra cucina: ognuno aggiunge o toglie ingredienti a libero piacimento. E tutti sentono di avere delle buone ragioni per farlo. Al punto che anche i viareggini si sentono legittimati a reclamarne la paternità. Sbagliano perché, ribadisco, il cacciucco è il piatto che esprime con più forza il senso della tolleranza che è, o almeno dovrebbe essere, il sentimento che ha dato origine e sostanza alla comunità livornese. Ergo... Bene, d'accordo, ma veniamo al sodo, dirà qualcuno, insomma, cosa ci bevo con il cacciucco? Calma, ora arriviamo al punto.

La presenza di un sugo denso nonché del pomodoro offrono senza tante elucubrazioni l'indicazione più semplice che anche la tradizione ha sempre suggerito: un buon Chianti giovane. Soluzione troppo facile e scontata che avrebbe, per me, il vantaggio di chiudere rapidamente la questione ma, sinceramente, senza molta soddisfazione. Allora dicevamo degli ingredienti che variano e che modificano, seppur leggermente, le sfumature di sapore con le quali dobbiamo confrontarci. Questo è il primo scalino da superare e che già ci obbliga a lasciar andare certi dettagli e tenere conto soprattutto del gusto complessivo che possiede un cacciucco. Le difficoltà per l'abbinamento non dipendono dalla presenza di vari tipi di pesce o dalla partecipazione del pomodoro o del pane, ma risiedono essenzialmente nell'intensità e nell'energia, più o meno marcata dei toni speziati e agliacei.

Proviamo allora a procedere per esclusione. Prendiamo l'intera categoria dei vini bianchi ed eliminiamola. Perché? I motivi non mancano. Il cacciucco è un piatto che miscela varie caratteristiche: la presenza di pesci grassi suggerirebbe vini di buona acidità, che allo stesso tempo è però apportata dal pomodoro. La scelta di puntare su un bianco fresco e guizzante, che ha proprio nell'acidità il suo punto forte è già in gravi difficoltà, per non parlare di quei bianchi grassi, untuosi, magari vinificati in legno. Le note dolciastre di burro e vaniglia con il sapore sferzante del cacciucco fanno proprio a pugni, anzi a cazzotti. Allora, senza guardare tanto per il sottile, pensiamo ad un rosso importante, magari di quelli prodotti anche nella nostra provincia. Un Sassicaia? Un Masseto? Neanche a parlarne. Vogliamo trovare il sistema con l'aglio, lo zenzero, il peperoncino, di scomporre e brutalizzare totalmente il gusto di questi grandi rossi e farceli sembrare dei vinelli? In tutta sincerità, meglio aprire queste bottiglie in altre occasioni più malleabili. Ci sono casi che pretendono di privilegiare o il vino o il cibo. Se ho una bottiglia di Sassicaia da gustarmi subordino ad essa il piatto da associarle, se ho un cacciucco è il vino ad essere subordinato, anzi ne è succube e vittima. Con un piatto così intenso e saporito la mia esigenza principale è di essere dissetato senza essere ulteriormente appesantito. Ma deve essere un vino di facile beva e nello stesso tempo non un vino così leggero che il cacciucco ci passi sopra come un carrarmato facendolo assomigliare ad acqua colorata.

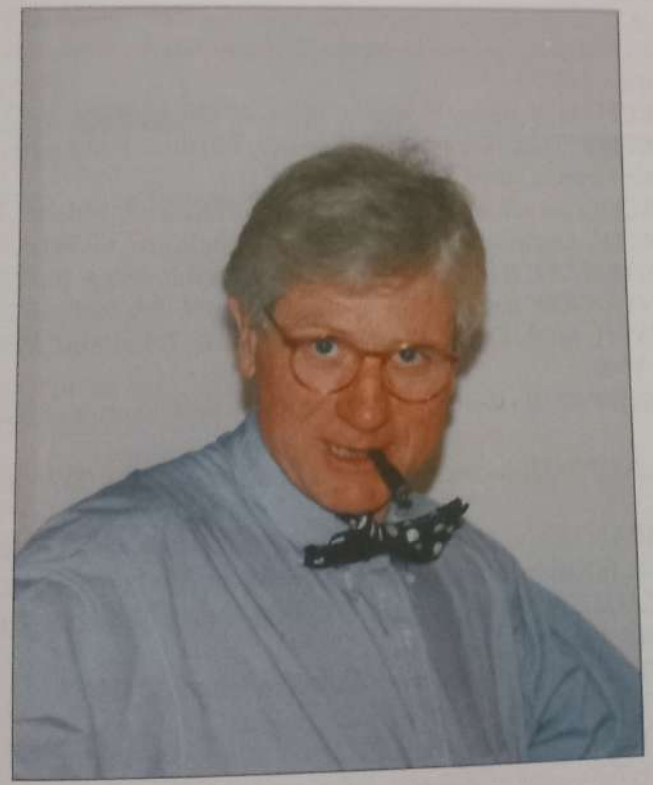
Restano un paio di opzioni da analizzare: un rosato o un rosso giovane? Il rosato potrebbe proprio andare, è fresco, dissetante, solitamente con aromi che si conciliano

con quelli emanati dal cacciucco. Ma è anche vero che molti rosati sono quasi evanescenti, un Chiaretto del Garda dal cacciucco viene preso a schiaffi. Un rosato meridionale, di quelli buoni fatti in Salento ad esempio, oppure un Cannonau rosato o un Cerasuolo di Vittoria. Beh, questi reggerebbero il colpo, ma con la gradazione alcolica che si portano dietro il colpo lo prendiamo noi quando ci alziamo dalla sedia. Perché, intendiamoci, con il cacciucco si beve e non si può stare a controllarci più di tanto. Scartato anche il rosato. Allora dobbiamo proprio affidarci al vecchio, caro, Chianti? Mah. Li avete provati i Chianti di oggi? O sono neri come tizzoni, pieni di colore, tannini e legno di botte, oppure sono vinelli insipidi che rischiano di fare la fine del Chiaretto. Un vino che, come si usa dire, si sposerebbe bene con il cacciucco grazie alla sua freschezza e alle intense note speziate che lo distinguono, potrebbe essere il piemontese Pelaverga. Ma le controindicazioni anche qui non mancano: e chi lo conosce e, soprattutto, dove lo trovi? Stesso profilo per il friulano Schioppettino, solite spiccate note pepate ma anche un po' di durezza in più che ci porta a sconsigliarlo. C'è chi, quasi sottovoce, afferma che il Lambrusco farebbe la sua degna figura e, in effetti, un bel Grasparossa di Castelvetro non ci starebbe per niente male: intenso il giusto, con la carbonica aiutata da acidità e tannini a sgrassare e pulire il palato, undici gradi alcolici o poco più. Però! Sarà che il Lambrusco, di quello buono (e ce ne sono), a me piace assai. Ma in questo caso non è questione di abbinamento, ma di puro orgoglio labronico! Siamo tutti d'accordo nello scartare i grandi rossi, ma dopo aver citato il Sassicaia finire col proporre il Lambrusco mi rendo

conto che è un po' dura da buttare giù. Ma l'idea della carbonica e della ragionevole gradazione alcolica tutto sommato non è da buttare. Ci siamo. Ecco l'accostamento nobile per un piatto nobile: una, ma anche più d'una, *boccia* di Champagne Rosé è quello che ci vuole.

Sintetico come mi proponevo all'inizio non lo sono stato e, come è giusto che sia, non tutti saranno d'accordo; ma almeno uno so che è dalla mia parte.

Non è vero, Paolo?



BIBLIOGRAFIA

P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Edizioni Giunti, Firenze, 1968

BATINI, *Giocavamo per la strada*, Edizioni Bonechi, Firenze, 1994;

BOUDAN, *Le cucine del mondo*, Edizioni Donzelli, Roma, 2005

CHELLI, *Livorno: il Mediterraneo in cucina*, Edizioni del Cerro, Pisa, 1989

CUNSOLO, *Guida gastronomica d'Italia*, Edizioni De Agostini, Novara, 1975

GELATI, *A tavola non si invecchia*, Edizioni B&C, Livorno, 1994

LEONARDINI, *Livorno in cucina*, Editrice Nuova Fortezza, Livorno, 1983

MARCHESI, *Il grande ricettario*, Edizioni De Agostini, 1993

MARCHETTI, *Il Borzacchini universale*, Edizioni Ponte alle Grazie,Firenze, 1996

MARCHI,*Quando siamo a tavola*, Edizioni Rizzoli, Milano, 1991

MARCHI, *Lessico del livornese* , Edizioni Belforte, Livorno, 1993

MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Edizioni Laterza, Bari, 2004

MONTANARI, *Il mondo in cucina*, Edizioni Laterza, Bari, 2002

CAPATTI, MONTANARI, *La cucina italiana*, Edizioni Laterza, Bari, 1999

D'ONOFRIO, *Il cucchiaio d'argento*, Editoriale Domus, Milano, 1999

POLLARINI, *La cucina bricconcella*, Edizioni Grafis, Bologna, 1991

PIOMBANTI, *Guida storica e artistica della città e dei dintorni di Livorno*, Edizioni Forni, Bologna, 1981

RAZZAGUTA, *Cacciucchesca*, Edizioni Societa' Editrice Tirrena, Livorno, 1951

SANTINI, *La cucina livornese*, Edizioni Muzzio, 1990

SANTINI, *La cucina toscana*, Edizioni B&C, Livorno, 1983

SANTINI, *Tombolo*, Edizioni Rizzoli, Milano, 1990

TOAFF, *Mangiare alla giudia*, Edizioni Il Mulino, Bologna, 2000

INDICE

Introduzione	3
Prologo	6
Ferdinandone	7
La città	15
Le novità	21
Cronache e storielle	24
Gli storici	27
L'opinione e la presunzione del Ciolli	31
Conclusioni	36
Le ricette: il cacciucco secondo gli altri	
Il cacciucco dell'Artusi	38
da Il Cacciucco *di Razzaguta*	39
Il cacciucco del Cucchiaio d'argento	40
Il cacciucco di Aldo Santini	41
Il cacciucco di Beppino	42
Il cacciucco del Gelati	43
Il cacciucco di Otello Chelli	44
Il cacciucco alla livornese di Gualtiero Marchesi	45
Il cacciucco alla livornese di Ivo Piagneri	47
L'analisi	49
L'epilogo: il cacciucco del Ciolli	52
Vino e Cacciucco, *di Ernesto Gentili*	57

COMUNE DI LIVORNO

Paolo Ciolli nasce a Livorno in Borgo S.Iacopo 161, primo piano, un freddo 14 febbraio, da Anna Maria e Amedeo. Insegna presso l'Accademia Navale di Livorno, dopo aver prestato servizio, così si dice, per una trentina d'anni presso le scuole medie Gamerra (anni della maturazione) e XI Maggio (anni dei capelli bianchi).

Pratica nell'età giusta sport a buon livello vincendo campionati studenteschi di atletica, quelli veri, che si svolgevano allo stadio davanti a migliaia di persone. Pratica il rugby, per qualche anno (una trentina...): da giocatore, allenatore, dirigente; ora sembra che altri più bravi abbiano preso il suo posto. Non lo rimpiange... considerandolo soltanto una parentesi giovanile.

Appassionato di cucina fin dalla tenera età di 7- 8 anni, riesce a perfezionarsi a tal punto da divenire un esperto. Svolge questa sua vocazione per la Confesercenti, alla quale offre le sue conoscenze di esperto di cucina.

Partecipa a concorsi gastronomici, ottiene premi per gli ottimi risultati, presenta preparazioni della cucina tradizionale, volgendo particolare attenzione ai cibi cosiddetti "poveri".

Pubblica il suo primo libro, *I pesci della terrazza*, nel lontano 2006; scritto di aneddoti, pesci, ricordi e ricette. Dà un ampio contributo al ricettario del libro *Il pesce povero*.

Compila questo secondo in attesa...

ISBN 978-88-89530-12-2